

Horário de abertura / Opening hours

Café da manhã / Breakfast

Diariamente, 6h - 11h
Daily, 6am - 11am

Almoço / Lunch

Seg - Sex 12h - 15h
Mon - Fri, 12pm - 3pm

Jantar / Dinner

Diariamente 19h - 23h - Emile
Daily, 7pm - 11pm

Qua à Sáb- 19h - 23h - Rooftop
Wed - Sat, 7pm - 11pm

Brunch / Brunch

Sáb, Dom e Feriados 12h - 16h
Sat, Sun and Holidays, 12pm - 4pm

emile

RIO DE JANEIRO

BRUNCH DE PÁSCOA
EASTER BRUNCH

Todos nossos preços estão sujeitos a 15% de taxa de serviço

All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% of service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!
Don't drink and drive

01/03/2024



COUVERT

Cesta de pães artesanais - geléias, mel e manteiga
Homemade basket breads - jelly, honey and butter

 **Hummus de Beterraba**
Beet Hummus

 **Vol Au Vent de Cogumelos Trufados**
Truffled Mushroom Vol Au Vent

Mini Hamburger de Cordeiro
Lamb Mini Hamburger


Bolinho de Bacalhau
Cod Croquette

 **Cuscuz Marroquino com Nuts e Frutas Secas**
Moroccan Couscous with Nuts and Dried Fruits

 **Queijo Coalho e Geleia de Pimenta**
Coalho Cheese and Pepper Jelly

CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST

 **Açaí com banana e granola**
Açaí with banana and granola


Croque Monsieur - presunto, queijo gruyere e molho bechamel
Croque monsieur - ham, cheese and béchamel sauce


Croque Madame - presunto, queijo gruyere, molho bechamel e ovo frito
Croque madame - ham, cheese, béchamel sauce and fried egg

Ovo Beditino - ovo pochê, muffin inglês, presunto, queijo e zabaione
Egg Benedict - Poched egg, English muffin, ham, cheese and zabaione

Royal Beditino - ovo pochê, muffin inglês, salmão defumado e zabaione
Benedict Royal- Poched egg, English muffin, smoked salmon and zabaione

Waffle com mel ou calda de chocolate
Waffle with honey and chocolate syrup

 **Pudim de chia com banana caramelizada**
Chia pudding with caramelized banana



 **Tapioca com gojiberry e creme de ricota**
Tapioca with gojiberry and ricotta cream

ENTRADAS

STARTERS

Salada Caesar de Frango Crocante
Crunch Chicken Caesar Salad

 **Mix de Folhas com Figo, Parma, Balsâmico e Crocante de Castanhas**
Salad with Fig, Parma Ham, Balsamic and Chestnuts Crunch

  **Creme de Baroa Trufado com Queijo Brie Maçaricado**
Truffled Baroa Cream with Blowtorch Brie Cheese


PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

 **Wrap de Abobrinha Grelhada e Queijo de Cabra**
Grilled Zucchini Wrap and Goat Cheese

 **Moqueca de Frutos do Mar e Arroz de Coco**
Seafood Stew and Coconut Rice

Risoto Nero de Polvo à Provençal
Octopus Nero Risotto alla Provençal

 **Dourado Grelhado com Quinoa, Aspargos e Molho de Limão**
Grilled Dorado Fish with Quinoa, Asparagus and Lime Sauce

 **Casarecce ao Creme de Espinafre e Páprica Doce**
Casarecce with Spinach Cream and Sweet Paprika

 **Brandade de Bacalhau com Azeitonas e Batatas**
Cod Brandade with Olives and Potato

 **Entrecote a Bordelaise com Polenta Cremosa**
Entrecote alla Bordelaise with Creamy Cooked Corn Meal

SOBREMESAS

DESSERTS

Entremet Colméia de Chocolate ao Leite, Honey Comb e Ganache de Mel de Abelha Nativa
Entremet Milk Chocolate Hive, Honeycomb and Native Bee Honey Ganache

Tartelette Coelho de Morango, Coco e Lichia
Bunny Strawberry, Coconut and Lychee Tartlet

Ovo de Chocolate Branco de Quindim Maracujá e Mousse de Baunilha
White Chocolate Egg with Passionfruit Quindim and Vanilla Mousse

Mini Ovos de Chocolate 70% e Caramelo de Vinho do Porto
Mini Chocolate 70% Eggs and Port Wine Caramel

Quebra Quebra Pistache e Chocolate Branco
Pistachio and White Chocolate Crunch

R\$ 480 por pessoa + 15% de taxa de serviço

BRL 480 per person + 15% service charge

Inclusos bebidas não alcoólicas, Espumante Chandon brut, Cabernet Sauvignon e Chardonnay Tantehue

Includes non-alcoholic drinks, sparkling wine Chandon Brut, Cabernet Sauvignon and Chardonnay Tantehue

 Pratos sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes

 Pratos sem glúten / Gluten free dishes

 Pratos Veganos / Vegan dishes

 Vegetarianos/Vegetarian dishes

* Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços.

These dishes are prepared with gluten-free ingredients; however, they may contain gluten traces.